

Bilan

du «Projet pour éduquer à l'alimentation dans les formations d'animateurs et de directeurs d'accueil collectif de mineurs »



C'était hier......

CEMEA Languedoc Roussillon 501 rue Métairie de saysset 34070 Montpellier
Tél : 04 67 04 35 60 E-mail : direction@cemealr.org
www.cemealr.or

Se former pour prendre des responsabilités !

L'Éducation à l'alimentation
dans les formations BAFA et BAFD

L'ensemble des temps, de vacances, de loisirs, de formations, d'animation constitue un moyen pour former des citoyens conscients des enjeux politiques, culturels et économiques, capable d'œuvrer pour une société plus juste et plus égalitaire.

Les Objectifs du projet

Il nous semble important de sensibiliser les animateurs et les directeurs de structures de loisirs de mineurs aux préoccupations alimentaires d'aujourd'hui, tant sur le point de l'équilibre alimentaire que du coté de la consommation et de l'impact sur l'environnement.
Nous avons souhaité mettre en place des outils pédagogiques pour les formations BAFA et BAFD permettant à tous les formateurs de s'en emparer.

Ces outils doivent rester en constante évolution.

Une démarche pédagogique mise en place au sein des formations d'animateurs (BAFA)

Le secteur **Animation Volontaire** des Cemea organise régulièrement des week-ends de formation de formateurs. C'est l'occasion pour les responsables de ce secteur :

- d'accueillir de nouveaux arrivants souhaitant participer à la formation des animateurs dans les stages Bafa et Bafd.
- de les former à nos méthodes de formation
- de programmer et d'organiser les équipes pour les prochains stages
- de réaffirmer nos convictions politiques et éducatives auprès de l'ensemble de nos militants
- de partager nos orientations pédagogiques et de présenter de nouveaux outils

C'est dans ce contexte que nous avons présenté le projet, son cadre institutionnel en précisant l'encouragement de la DRAAF dans notre dynamique ainsi que les éléments qui justifient notre volonté de faire évoluer notre action sur la question de l'alimentation. Pour l'ensemble des formateurs, qu'ils soient nouveaux ou plus expérimentés, ce message à suscité une réelle adhésion.

Nous avons parallèlement présenté au cours des 4 derniers week-ends de formation les premiers outils à mettre en place dans les stages pour entrer concrètement dans l'action et aller plus loin qu'un discours de sensibilisation.

A chaque regroupement nous avons ainsi partagé le café d'accueil dans la forme que nous souhaitions qu'il soit utilisé dans chaque stage. C'est à dire, accompagné d'une explication justifiant notre choix pour chaque élement qui compose ce pot d'accueil dans une perspective de développement durable. Les formateurs ont dans l'ensemble approuvé la qualité des produits et partagé ce qui motive nos choix . Cependant ils ont manifesté des craintes concernant le prix des produits, la difficulté à les trouver ainsi que le temps à consacrer à ces achats.

Nous avons également présenté « les cartes d'achat » à travers un jeu du type « réfléchissons ensemble » .

Cette méthode permet à un groupe de réfléchir d'une manière à la fois ouverte et structurée sur chaque question concernant nos choix d'achats alimentaires, de se construire et de s'approprier un argumentaire. Nous avons fortement insisté pour que ce jeu soit mis en place pendant les stages afin que les animateurs bénéficient de cette dynamique de réflexion.. Cependant pour qu'il soit efficace, le jeu nécessite une bonne prise en main de la part de celui qui l'anime. Nous avons donc à plusieurs regroupements réitéré la présentation de cet outil.

De plus, nous avons également sensibilisé nos équipes pédagogiques à la non-consommation de gobelets en plastique jetables qui peut être selon le contexte, excessive. Nous avons donc proposé l'utilisation de verres Ecocup en plastique recyclé avec son principe de consigne. Chez nos formateurs, cette initiative a dans un premier temps provoqué des incompréhensions quant à son fonctionnement et à la façon dont cela devait être mis en place.

Des explications supplémentaires ont donc été nécessaires pour que tout le monde comprenne que l'utilisation de ces verres ne devaient pas être systématique mais sensée et liée à la situation (pas de vaisselle sur le lieu de stage, goûter à l'extérieur,etc...) et remplacer irrémédiablement le gobelet jetable dans tous les cas où nous serions tentés de l'utiliser.

Aujourd'hui l'utilisation de ces Eco-cup est en train de se répandre dans les différents secteurs de l'association. Ils ont également trouvé leur place lors des manifestations mise en place par l'association ce printemps.

1 – La mallette d'accueil

Nous avons récupéré nos anciennes mallettes métalliques administratives, remplacées récemment par des serviettes plus légères pour en faire nos malles pédagogiques. Avant nos dernières sessions de formation bafa des vacances d'avril nous avons mis en place une mallette d'accueil contenant plusieurs outils pédagogiques liés à l'éducation à l'alimentation et au développement durable. Dans cette malle les formateurs ont pu trouver:

- Des textes sur le développement durable pour susciter des débats
- Un photo-langage sur l'alimentation
- Le mode d'emploi des écocups
- Des écocups au nombre correspondant à l'effectif de stagiaires
- Des éco-blocs
- un outil comptable pour gérer écocups et éco-blocs
- Le jeu « cartes d'achats » et sa règle
- Les premiers éléments du café d'accueil (café et thé équitable et/ou bio + du sucre sous différentes formes : Rapadura, sucre complet, sirop de goyave, sucre de coco...)

Les éco-blocs sont des bloc-notes réalisés à partir de feuilles de papier récupérées dans des bureaux qui n'ont été utilisées que sur une seule face. Leur fabrication est effectuée dans un atelier qui emploie des personnes en situation de handicap. Soucieux de valoriser cette initiative, nous les avons intégré à notre malle.
Nous n'avons volontairement mis qu'une partie des produits du café d'accueil correspondant au café, au thé et au sucre. D'une part, parce que nous voulions éviter de mettre des denrées périssables mais surtout parce que nous souhaitions inciter les responsables de stage à se procurer le reste à proximité des lieux d'implantation, à repérer les producteurs locaux qui répondent à la démarche que nous encourageons et pour qu'ils prennent en charge progressivement la totalité de ces achats.
Cette mallette doit encore s'étoffer de nouveaux outils et permettre aux formateurs de contribuer à sa constitution.

2 – Le livret d'implantation

Lors de nos regroupements plusieurs commissions se sont créées et notamment une s'attachant à la création des dossiers d'implantation autour de chaque lieu de stage. Nous procédons actuellement à un état des lieux des structures d'accueil, de leurs équipements, de leurs possibilités en terme de ravitaillement et dans le repérage de productions locales en se référant au site de la DRAAF sur les circuits courts. Ce travail demande beaucoup de temps et pourrait remettre en question nos ententes avec certaines structures d'accueil .

3 – L'application dans les stages

Les formateurs sont tous partie prenante dans cette dynamique d'éducation à la consommation. Cependant, certains ne s'estiment pas encore assez compétents pour mener l'animation du café d'accueil et ses explications ou le jeu des « cartes d'achats ». Par conséquent, dans la plupart des stages qui se sont déroulés aux vacances de Février et de Pâques, c'est un stagiaire DEJEPS missionné sur ce projet qui a mené ces temps de formations auprès des animateurs stagiaires.
Il nous faut donc encore renforcer nos formations de formateurs pour que chacun se sente suffisamment armé pour aborder la question efficacement pendant les Stages Bafa et Bafd.

Aux cours de ces temps de formation nous pouvons relever que les stagiaires ont activement participé à la réflexion concernant le sens que nous donnons à nos choix alimentaires et aux impacts qu'ils peuvent avoir sur l'environnement.

Nous pouvons également constater qu'en raison de leur jeune âge, la plupart des stagiaires ont entre 17 et 20 ans, il leur est difficile de se remémorer une époque où notre consommation était différente. Même s'ils paraissent extrêmement sensibles à la question du respect de l'environnement, leur génération conditionnée par la société de consommation dans laquelle nous évoluons depuis plusieurs décennies ne leur permet pas de se référer à des temps où l'alimentation était plus cuisinée et peut être plus inscrite dans les valeurs familiales.

Il faut ajouter que parfois nos nouveaux formateurs ne sont guère beaucoup plus vieux et qu'ils ont également les mêmes habitudes alimentaires que les stagiaires.
Par ailleurs, la mise en place des Eco-cup s'est très bien déroulée dans tous les stages d'avril à l'exception d'un lieu où son utilisation n'était pas pertinent compte tenu de la présence de vaisselle sur place. Quelques petits réglages sont encore nécessaires.

Quant aux éco-blocs ils ont été également très bien accueillis et nous envisageons de les personnaliser avec notre logo.

4- Le stage « Jeux -mangés »

Ce stage de BAFA 3 s'est réalisé en octobre 2011 sur le Centre des Sablières à Vendres.
Ce centre est équipé d'une cuisine qui a été mise à disposition de l'équipe et des stagiaires durant la durée du stage.
Mise en place d'ateliers :

- Atelier d'expérimentation : création d'une nouvelle recette
- Atelier d'art : Création d'un paysage alimentaire
- Atelier de sensibilisation au goût
- Jouer avec l'équilibre alimentaire
- Alimentation et projet d'animation : cette partie à été illustrée par un film tournée en amont lors d'une classe de découverte ou l'alimentation à été l'une des entrées pour aborder le Développement Durable.
- Les espaces de cuissons extérieurs et de nouvelles recettes (ex : le Pain à la broche)
- Temps de rencontres avec des producteurs (boulangers et maraichers)
- La cuisine régionale, recettes , légendes et cueillettes

Ce stage à été encadré par 3 formateurs et il a accueilli 12 stagiaires.
Son bilan à été positif tant pour les stagiaires que pour les formateurs, son renouvellement est prévu pour l'automne 2012.
En amont une journée de préparation avait été mise en place avec les 3 formateurs autour de cette thématique.

5 – Le photo langage

Nous avons réalisé un jeu de 30 photos évoquant l'alimentation, celles-ci sont en format A5 plastifiées permettant ainsi plusieurs manipulations.
Dans chaque mallette de stage, l'équipe de formateurs trouvera un jeu de photo avec une fiche mode d'emploi.
Nous avons expérimenté ce temps d'animation lors du stage « Jeux mangés ». Celui-ci se déroula comme nous l'attendions, beaucoup d'échanges sur le sujet, permettant de lancer le travail.
Lors du temps de formation des formateurs BAFA et BAFD en octobre 2012, l'animation sera mise en place afin que les formateurs puissent le vivre avant de le mettre eux-mêmes en oeuvre. Ce temps sera suivi d'un temps d'échanges avec l'équipe qui l'a déjà expérimenté à l'automne 2011.

Mode d'emploi :
Le photo-langage, est une animation type qui permet à des individus ou à un groupe de s'exprimer oralement en s'aidant d'images ou de photos.

C'est un outil, facilement adaptable à plusieurs sujets et facile à animer, qui fait appel à la fois à l'affectif, la raison et l'expérience de la personne.

L'objectif : Avant de rentrer dans un travail autour de l'alimentation, il est important que chacun des participants puissent exprimer leurs intérêts, leurs préoccupations et leur questionnement sur ce sujet.
A partir d'un photo-langage chaque participant présente ses sensibilités ou ses préoccupations. Échanges et discussions afin de faire le tour des différents regards posés sur le sujet.
Cet outil permet également à l'équipe de formateur d'évaluer le niveau d'information et d'engagement du groupe face à l'alimentation.
Il est donc conseillé de l'utiliser en début de regroupement.

Les règles à suivre…

- Les 30 vues sont disposées sur une table dont ont peut faire le tour ou affichées sur un mur.
- Donner la consigne de choix : Chacun va choisir une photo représentant ses choix où ses préoccupations concernant l'alimentation.
- Déterminer un temps précis (de 2 à 10 minutes environ) pour que chaque participant puisse choisir une photo.
- Demander aux stagiaires d'expliquer les raisons de leur choix.

6 – La gestion des repas

La plupart des lieux qui accueillent les formations BAFA, nous proposent des pensions complètes.
Ces lieux accueillent régulièrement des séjours d'enfants.
Nous n'avons que peu de possibilité d'impact sur le choix de cette alimentation au quotidien.
Nous avons mené une étude sur les différents modes d'alimentation de ces lieux, peu correspondent à nos engagements éducatifs.

Devant ce constat, nous nous sommes mis à la recherche de nouveaux lieux permettant une autonomie alimentaire.

Deux possibilités sont en train de se mettre en place :

- Un centre de vacances à 20 KM au nord de Béziers nous accueillerait avec notre propre équipe de cuisine.
  La cuisine est correctement équipée pour la restauration de 50 personnes.
- L'utilisation de nos propres locaux à Béziers et à Montpellier pour les stages en demi-pension.
  Il nous faudrait pour cela équiper nos cuisines qui ne sont faites actuellement que pour du réchauffage.

Un militant, animateur professionnel (BAPAAT + BP JEPS) spécialisé dans le travail autour des jardins, des réseaux solidaires et de l'éducation à l'alimentation est intéressé pour monter un projet de « cuisine éducative » dans nos lieux de stages.

Nous avons programmé 4 stages avec lui pour le moment :

Mai 2012 : 4 jours de stage de formation de formateurs
Juillet 2012 : Stage BAFA en demi- pension à Béziers
Août 2012 : Stage BAFA en pension complet au nord de Béziers
Octobre 2012 : 2 jours de stage de formation de formateurs

Malgré ce projet, nous n'excluons pas de poursuivre le travail avec les centres qui ont une équipe permanente de cuisine et qui proposent des accueils en pension complète. Certains lieux d'accueil sont partant pour faire évoluer leurs pratiques. Accueillant quotidiennement des publics de jeunes, il nous semble important d'entamer ce travail en partenariat lorsque cela est possible.

7 – Eduquer au goût

Nous avons programmé 2 temps concernant l'éducation au goût :

1 – Mise en place d'un café pédagogique au CEMEA de Montpellier en Avril 2012 avec Eric Guerini de la DAAC qui nous à présenté son travail sur les classes du goût et à fait vivre à une trentaine de participants (militants, formateurs et étudiants) un atelier de sensibilisation à l'art du goût.
Les retours de cette intervention ont été très positifs de la part des participants.
Nous prévoyons pour l'automne 2012 de renouveler ce café pédagogique aux CEMEA à Béziers.

2 – Mise en place d'une journée de formation sur le goût lors du stage de formation de formateurs du mois de mai 2012 :

- Temps de cueillette des plantes qui se mangent avec un animateur nature (entre Poilhes et Ensérune)
- Atelier d'expérimentation culinaire : cuisine moléculaire, feuilletées et bricks de légumes, tapenades, mousse de légumes, tarte d'orties, salades de graines et pousses, pâtés de végétaux … Tous ce que l'on peut mettre en place dans nos ateliers cuisine avec les enfants afin de les étonner et de leur faire découvrir de nouvelles sensations.
- Temps de dégustation avec des petits jeux de sensibilisation.

Conclusions

Ce premier travail mis en place depuis septembre 2011 n'est qu'un premier pas. Nous sommes tous conscient au sein de l'association qu'il va nous falloir continuer à avancer sur ce chantier.
Ces travaux portés par un petit groupe de bénévoles et de permanents de l'association ayant reçus des échos très positifs nous encourage à poursuivre sur différents axes :

- La formation des formateurs
- L'évolution pédagogique de nos malles de stage
- La visibilité de ce travail lors de nos manifestations associatives.

Une dynamique est en train de se mettre en place au niveau national des CEMEA, s'appuyant sur ce premier travail réalisé en Languedoc Roussillon.